



Para disfrutar de la cocina tanto como

de la comida le recomendamos leer estas instrucciones de uso. De este modo podrá disfrutar de todas las prestaciones técnicas de su horno de convección con función vapor.

Asimismo obtendrá información importante en materia de seguridad, podrá familiarizarse con las distintas partes de su nuevo aparato y aprenderá a realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste y niveles de altura necesarios para preparar los platos más habituales. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Y, en caso de que se produzca alguna incidencia, le ofrecemos información sobre cómo solucionar pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso

HBC36D7.3.

es

9000 348 779

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Causas de daños	6
Su nuevo aparato	8
Panel de mando	8
Modos de funcionamiento	9
Compartimento de cocción y accesorios	11
Depósito de agua	13
Calibración automática	15
Antes del primer uso	16
Ajustes iniciales	16
Ajustar la dureza del agua	17
Sistema limpieza	18
Manejo del aparato	19
Encender el aparato	19
Apagar el aparato	20
Después de cada uso	21
Ajustes recomendados	21
Funciones de tiempo	23
Ajustar el reloj avisador	23
Ajustar la duración	24
Retrasar la hora de finalización	25
Ajustar la hora	27
Programa automático	28
Seleccionar el programa	28
Indicaciones sobre los programas	30
Tablas de programas	31

Contenido

Memoria	41
Guardar configuraciones en la memoria	41
Iniciar la memoria	41
Seguro para niños	42
Ajustes básicos	42
Desconexión automática	44
Cuidados y limpieza	44
Productos de limpieza	45
Asistente de limpieza	47
Descalcificar	48
Desmontar y montar la puerta del aparato	51
Limpiar las rejillas	52
Limpiar los cristales de la puerta	53
¿Qué hacer en caso de avería?	54
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	57
Sustituir la junta de la puerta	58
Servicio de asistencia técnica	59
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	59
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	60
Ahorrar energía	60
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	60
Tablas y sugerencias	61
Cocción al vapor	61
Aire caliente	62
Funcionamiento combinado	62

Contenido

Verduras	63
Guarniciones y legumbres	65
Carne, aves, pescado	66
Cocción lenta de carne	72
Gratinados, guarnición para sopas...	73
Postres, compota	74
Pasteles y repostería	75
Regenerar alimentos	79
Descongelar	80
Fermentar la masa	82
Exprimir	82
Confitar	83
Productos ultracongelados	84
Platos testados	86

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia:

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción ni las superficies calientes del compartimento de cocción. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Es posible que salga vapor caliente. Mantener alejados especialmente a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación.

Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Compartimento de cocción caliente

Accesorios calientes	¡Peligro de quemaduras! No extraer los accesorios calientes del aparato sin utilizar agarradores.
Agua caliente	¡Peligro de quemaduras! No limpiar el aparato inmediatamente después de apagarlo. El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente. Esperar hasta que el aparato se enfrie.
Reparaciones inadecuadas	¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

Mantener libre la base del compartimento de cocción	No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato. La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre sobre la parrilla o en la bandeja de cocción con agujeros.
Papel de aluminio	El papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
Recipientes	Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor. No utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.

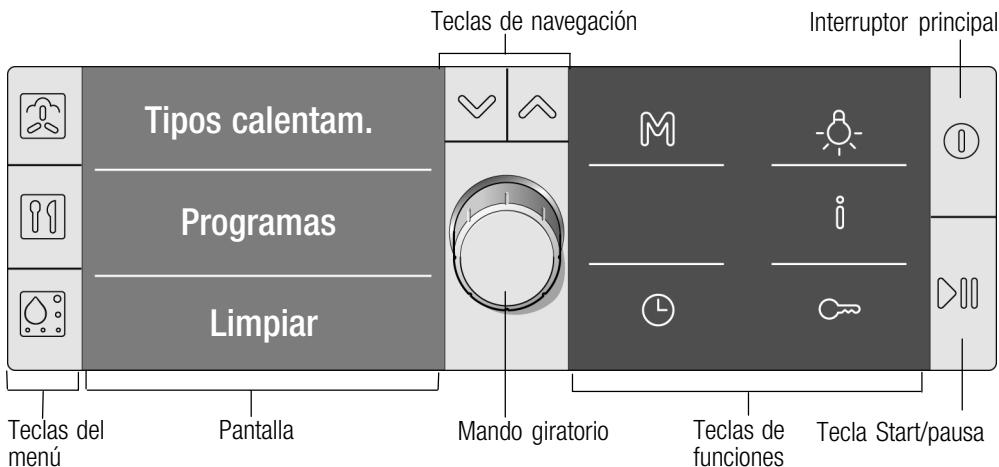
Cocer al vapor con bandeja con agujeros	Si se emplea una bandeja con agujeros para cocer al vapor, colocar siempre la bandeja de horno debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
Alimentos húmedos	No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
Jugo de frutas	No sobrecargar la bandeja con un pastel de frutas demasiado jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar.
Junta de la puerta muy sucia	Si la junta de la puerta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta de la puerta siempre limpia y sustituirla en caso necesario.
Puerta del aparato como superficie de apoyo	No colocar nada sobre la puerta del aparato abierta. El aparato puede resultar dañado.
Transportar el aparato	No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El tirador puede romperse.
Cuidados y limpieza	El compartimento de cocción del aparato está fabricado de acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los modos de funcionamiento
- el compartimento de cocción y los accesorios

Panel de mando



Elemento de mando	Aplicación
Interruptor principal/ tecla Stop	① Encender y apagar el aparato
Teclas del menú	Seleccionar el tipo de calentamiento Seleccionar un programa (véase el capítulo: Programa automático) Seleccionar el sistema limpieza (véase el capítulo: Cuidados y limpieza)
Teclas de navegación	↙ ↘ Desplazarse entre las líneas de la pantalla. Los cambios se guardan con el proceso
Mando giratorio	Modificar los valores para hora, duración, peso, etc. Presionar el mando giratorio para enclavarlo o desenclavarlo

Elemento de mando	Aplicación
Teclas de funciones	 Guardar y abrir la memoria (véase el capítulo: Memoria)
	 Encender y apagar la iluminación
	 Aparato encendido: consultar información actual
	Aparato apagado: seleccionar los ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)
	 Seleccionar las funciones de tiempo (véase el capítulo: Funciones de tiempo)
Tecla Start/pausa	 Activar y desactivar el seguro para niños (véase el capítulo: Seguro para niños)
	Pulsación breve: iniciar e interrumpir el funcionamiento (pausa) Pulsación larga: finalizar el funcionamiento

Modos de funcionamiento

Mediante las teclas del menú se accede a los modos de funcionamiento del aparato.

Tipos de calentamiento

El menú de tipos de calentamiento  permite configurar el aparato para distintas aplicaciones.

Opciones del menú	Aplicación
Aire caliente	30 - 230 °C para pasteles jugosos, bizcochos y estofados. Una turbina situada en la placa posterior reparte de manera uniforme el calor en el compartimento de cocción.
Cocción al vapor	35 - 100 °C para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y para escaldar.
Funcionamiento combinado	120 - 230 °C para carne, gratinados y repostería. Combinación de aire caliente y vapor.
Regenerar	100 - 180 °C para platos cocinados y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al efecto del vapor.
Fermentar	35 - 50 °C para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan vapor y aire caliente para que la superficie de la masa no se reseque.

Opciones del menú		Aplicación
Descongelar	35 - 60 °C	para verduras, carne, pescado y fruta. Combinación de aire caliente y vapor. El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman.
Cocción lenta	60 - 120 °C	para roastbeef y pierna de cordero. De este modo la carne tierna queda especialmente jugosa.
Precalentar	30 - 70 °C	para recipientes de porcelana. Los alimentos tardan más en enfriarse en recipientes calientes. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.
Conserv. caliente	60 - 100 °C	para conservar los alimentos calientes hasta dos horas.

Programas

A través del menú Programas  se puede seleccionar el programa automático. Se pueden preparar muchos platos con los programas correspondientes (véase el capítulo: Programa automático).

Limpieza

Desde el menú Limpieza  se pueden seleccionar los modos de funcionamiento "Limpiar" y "Descalcificar".

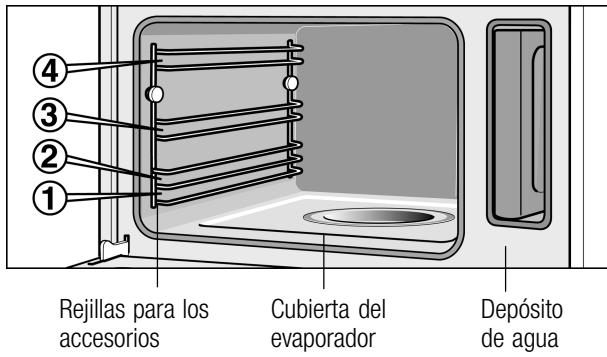
Opciones del menú		Aplicación
Limpieza		facilita la limpieza del compartimento de cocción (véase el capítulo: Asistente de limpieza)
Descalcificar		para descalcificar el sistema de agua y la cubierta del evaporador (véase el capítulo: Descalcificar)

Compartimento de cocción y accesorios

El compartimento de cocción presenta cuatro alturas de inserción que se numeran de abajo a arriba.

¡Atención!

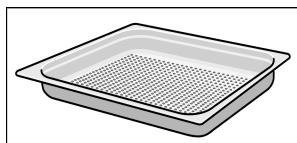
- La cubierta del evaporador no debe cubrirse. No colocar recipientes en la base del compartimento de cocción.
- No introducir accesorios entre las alturas de inserción, ya que podrían caer.



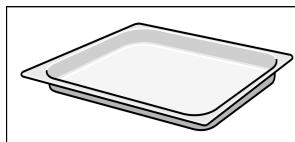
Accesorios

Utilizar únicamente los accesorios suministrados o adquiridos a través del Servicio de Asistencia Técnica. Están diseñados específicamente para el aparato.

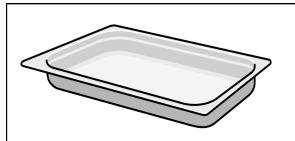
Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



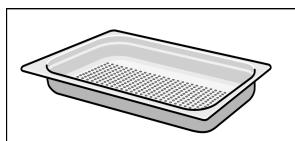
Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad
para cocer al vapor pescado entero o cantidades grandes de verdura, para exprimir bayas, etc.



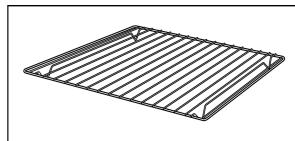
**Bandeja, sin agujeros,
GN 2/3, 28 mm de
profundidad**
(bandeja de horno)
para hornear pasteles en
bandeja y para recoger el
líquido que se desprende al
cocer al vapor



**Bandeja, sin agujeros,
GN 1/3, 40 mm de
profundidad**
para cocer arroz, legumbres
y cereales



**Bandeja, con agujeros,
GN 1/3, 40 mm de
profundidad**
para cocer al vapor verduras,
exprimir bayas y descongelar



Parrilla
para recipientes, pasteles y
moldes de gratinar y para
asar

Los accesorios pueden adquirirse en
establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D353
Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D353G
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	HEZ36D352
Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153G
Parrilla	HEZ36DR
Set de asado	HEZ36DB
Esponja de limpieza	643 254
Productos descalcificadores	311 138
Paño de microfibra con estructura alveolar	460 770

Los recipientes de cocción pueden deformarse durante el funcionamiento del horno. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej. una pizza, encima del accesorio.

Depósito de agua

Al abrir la puerta del aparato se encuentra el depósito de agua situado a la derecha.

Llenar el depósito de agua sólo con agua del grifo o con agua natural de venta en los comercios.

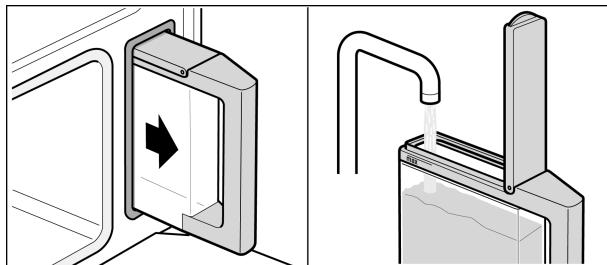
Si el agua del grifo tiene mucha cal, se recomienda utilizar agua ablandada.

En caso de que el agua del grifo contenga mucho cloro ($> 40 \text{ mg/l}$), utilizar agua mineral sin gas con un bajo contenido en cloro. Puede obtener información acerca del agua de su grifo consultando con la central de abastecimiento de agua.

Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.

¡Atención!

No llenar el depósito con agua destilada ni otros líquidos. El aparato podría dañarse.



Antes de cada uso

Llevar el depósito de agua antes de cada uso.

1. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "max".
2. Cerrar la tapa del depósito hasta que encaje correctamente.
3. Introducir el depósito de agua hasta que encaje.

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua después de cada uso.

1. Extraer el depósito de agua del aparato de forma lenta y en posición horizontal para evitar que caiga agua de la válvula.
2. Vaciar el agua.
3. Secar bien la cámara del depósito en el aparato y la junta de la tapa del depósito.

Mensaje "Llenar depósito agua"

Cuando el depósito de agua está vacío suena una señal. En la pantalla se muestra "Llenar depósito agua". Se interrumpe el funcionamiento.

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.
Es posible que salga vapor.
2. Extraer el depósito de agua, llenarlo hasta la marca y volver a introducirlo.
3. Pulsar la tecla Start.

Mensaje "¿Llenar depósito agua?"

El mensaje aparece cuando se programa un modo de funcionamiento y el depósito de agua solo está medio lleno.

Si se considera que el agua que contiene el depósito es suficiente para la cocción, pulsar la tecla Start. En caso contrario, llenar el depósito de agua hasta la marca "max", volver a introducirlo y pulsar la tecla Start.

Calibración automática

Después de una mudanza

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión del aire. El aparato se ajusta con la calibración a las condiciones de presión del lugar de instalación. Esta operación se efectúa de forma automática utilizando la primera vez el modo "Cocción al vapor" a una temperatura de 100 °C. Este procedimiento genera más vapor de lo habitual.

A fin de adaptar el aparato al nuevo lugar de instalación, restablecer los ajuste de fábrica en el aparato
(véase el capítulo: Ajustes básicos).

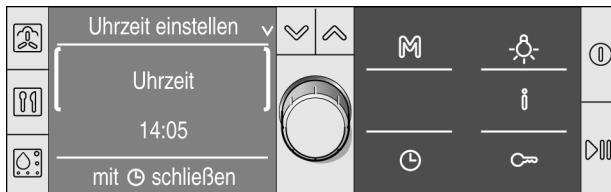
Antes del primer uso

En este capítulo se describe

- cómo ajustar la hora tras la conexión eléctrica del aparato
- cómo cambiar el idioma de la pantalla
- cómo cambiar la dureza del agua
- cómo limpiar el aparato antes del primer uso

Ajustes iniciales

Cuando se conecta el aparato se visualiza en la pantalla "Uhrzeit einstellen" (Ajustar hora). Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma de la pantalla.



Seleccionar hora e idioma

1. Cambiar a la hora preajustada con la tecla \swarrow .
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Volver a "Uhrzeit" (Hora) con la tecla \nwarrow .
4. Cambiar a "Sprache auswählen" (Seleccionar idioma) con el mando giratorio.
5. Cambiar a "deutsch" (alemán) con la tecla \swarrow .
6. Seleccionar el idioma deseado con el mando giratorio.
Están disponibles 30 idiomas distintos
7. Pulsar la tecla \odot .

Se aplican la hora y el idioma. Se visualiza la hora actual.

Ajustar la dureza del agua

El aparato debe descalcificarse a intervalos regulares. Es el único modo de evitar daños.

Este aparato indica automáticamente cuando se debe descalcificar. Está ajustado de fábrica a la dureza del agua II. Modificar el valor si el agua es más blanda o más dura.

Comprobar la dureza del agua

Se puede comprobar la dureza del agua con las tiras de prueba suministradas o consultando a la central de abastecimiento de agua.

Agua ablandada

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada. En este caso, cambiar la dureza del agua a “ablandada”.

Cambiar la dureza del agua

La dureza del agua se puede cambiar en los ajustes básicos cuando el aparato está apagado.

1. Mantener pulsada la tecla hasta que en la pantalla se muestre "Seleccionar idioma".
2. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Dureza del agua".
3. Pulsar la tecla .

En la pantalla está marcado “2-media”.

4. Cambiar la dureza del agua con el mando giratorio. Valores posibles:

ablandada

1-blanda I

2-media II

3-dura III

4-muy dura IV

5. Pulsar la tecla para salir del menú “Ajustes básicos”.

Se guarda el cambio.

Sistema limpieza

Calentar el aparato

Calentar el aparato vacío antes de usarlo por primera vez y lavar los accesorios.

1. Llenar el depósito de agua e introducirlo.
2. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.
Transcurridos aprox. 4 segundos se muestra el tipo de calentamiento "Aire caliente".
3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Cocción al vapor".
4. Pulsar la tecla ▷③.

El aparato calienta automáticamente a 100 °C y se desconecta a los 20 minutos. Suena una señal.

5. Pulsar la tecla ① para finalizar el funcionamiento.

Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.

Limpiar previamente los accesorios

Lavar a fondo los accesorios antes de usarlos por primera vez con agua, un poco de jabón y un paño de limpieza.

Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- cómo encender y apagar el aparato
- qué debería hacerse siempre después de cada uso

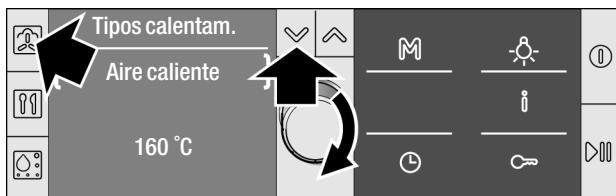
Encender el aparato

Seleccionar el tipo de calentamiento

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.

La descripción de las teclas se muestra durante 4 segundos en la pantalla. A continuación, el indicador cambia automáticamente al menú "Tipos calentam.".

También se puede acceder directamente al menú "Tipos calentam." con la tecla ☰.



2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla ▼.

La temperatura recomendada está marcada.

4. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.

Seleccionar la temperatura

Con los tipos de calentamiento con vapor se debe ajustar siempre una duración.

5. Pulsar la tecla ⊖.

6. Pasar a la duración con el mando giratorio.

7. Pulsar la tecla ▼.

8. Programar la duración del ciclo de cocción deseada con el mando giratorio.

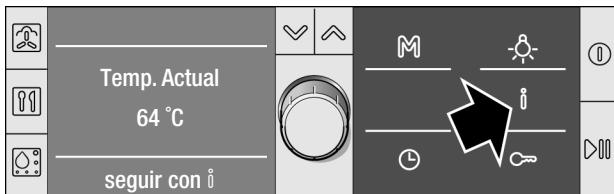
9. Pulsar la tecla ▷▷ para poner en funcionamiento el aparato.

El aparato empieza a calentar. En el tipo de calentamiento Cocción al vapor, la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

Seleccionar la duración

Temperatura actual

Pulsar la tecla **i**. Se muestra la temperatura actual durante 3 segundos.



Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla \heartsuit o \spadesuit hasta seleccionar la temperatura.
2. Modificar la temperatura con el mando giratorio.
El cambio se aplica de modo automático.

Apagar el aparato



¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Una vez finalizado el proceso de cocción, la puerta del aparato se debe abrir con precaución.

La duración ha finalizado

Si se ha programado una duración, el aparato se apaga automáticamente. Suená una señal.

Pulsar la tecla **①**. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Pulsar la tecla **DIII**. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Pulsar la tecla **DIII** para iniciar el funcionamiento.

El programa se interrumpe cuando se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato. Cerrar la puerta del aparato para iniciar el funcionamiento y pulsar la tecla **DIII**.

Si se ha activado la opción "automáticamente" del ajuste básico "Continuar tras cerrar la puerta", no es necesario volver a iniciar (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Cancelar

Pulsar la tecla **①**. Abrir la puerta del aparato con precaución.

El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua

Vaciar el depósito de agua. Secar bien la junta de la tapa y la cámara del depósito dispuesto en el aparato.

No secar el depósito de agua en el compartimento de cocción caliente. Se dañaría el depósito de agua.

Secar el compartimento de cocción



¡Peligro de quemaduras!

El agua de la cubierta del evaporador puede estar caliente. Dejar que se enfrie antes de limpiarla.

Limpiar el compartimento de cocción y la cubierta del evaporador con la esponja suministrada y secarlos bien con un paño suave.

Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado. Los restos quemados resultan después bastante más difíciles de limpiar.

Secar los muebles o mangos en los que haya podido condensarse agua.

Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado. Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, carne, pescado y caza hasta gratinados y productos preparados. La temperatura y la duración del ciclo de cocción pueden modificarse. En cambio, el tipo de calentamiento es invariable.

A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.

Seleccionar el plato

1. Pulsar la tecla . En la pantalla se muestra "Aire caliente, 160 °C".
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta la posición "Ajustes recomendados". Se muestra la primera categoría de platos.
3. Cambiar a la categoría de platos con la tecla  y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.

Pasar al siguiente nivel con la tecla . Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.

Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. Se puede modificar la temperatura, pero no el tipo de calentamiento.

4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra 00:00:00. Pulsar la tecla  para cerrar la señal.

Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento con el mando giratorio.

Modificar la duración

Pulsar la tecla . Cambiar a la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla  y modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla .

Consultar información

Pulsar la tecla .

Funciones de tiempo

El menú "Funciones tiempo" se abre con la tecla ⊖. Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el aparato está apagado:

- Ajustar el reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el aparato está encendido:

- Ajustar el reloj avisador
- Ajustar la duración
- Retrasar la hora de finalización

Programar las funciones de tiempo: explicación breve

1. Pulsar la tecla ⊖.
2. Programar la función deseada con el mando giratorio.
3. Pasar a la línea siguiente con la tecla ▼ y ajustar la hora o la duración con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla ⊖.

A continuación se describe con más detalle cómo programar cada función.

Ajustar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del aparato. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y ajustarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ⊖.
2. Pulsar la tecla ▼ y programar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla ⊖.

La pantalla pasa al estado anterior. Aparecen el símbolo Δ del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla ⊕. Pulsar la tecla ▼ y modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio en los segundos siguientes. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla ⊕.

Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador

Suena una señal. En el indicador se muestra ▲ 00:00. Pulsar la tecla ⊕ para apagar la señal.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla ⊕. Pulsar la tecla ▼ y girar el mando giratorio hasta que el tiempo del reloj avisador vuelva a marcar 00:00. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla ⊕.

Ajustar la duración

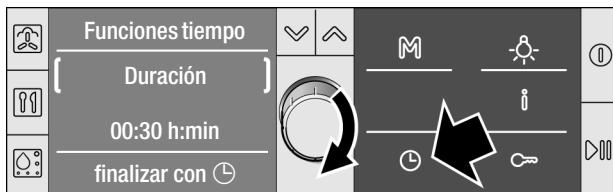
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El aparato deja de calentar.

Con los tipos de calentamiento con vapor se debe ajustar siempre una duración.

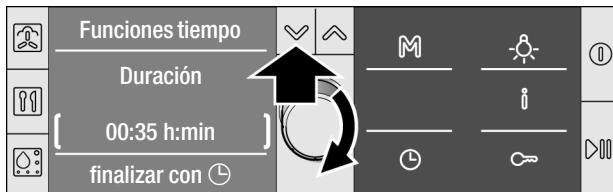
Ejemplo de la figura: Ajustar una duración de 35 minutos.

Condición:

Debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.



1. Pulsar la tecla ⊕.
2. Pasar a la duración con el mando giratorio.



3. Cambiar de línea con la tecla .
 4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
 5. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla .
 6. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla .
- En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- En el tipo de calentamiento Cocción al vapor la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

Modificar la duración

Pulsar la tecla .

Cambiar a la duración con el mando giratorio.

Pulsar la tecla  y modificar la duración con el mando giratorio.

Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla .

La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar.

En la pantalla se muestra 00:00:00.

Pulsar la tecla  para apagar la señal.

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Pulsar la tecla .

Cambiar a la duración con el mando giratorio.

Pulsar la tecla  y restablecer la duración a 00:00 con el mando giratorio.

Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo.

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada.

Por ejemplo, se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

En algunos programas no se puede retrasar la hora de finalización.

El tiempo de calentamiento para el funcionamiento con vapor debe añadirse a la duración. La hora de finalización programada también puede retrasarse añadiéndole el tiempo de calentamiento.

Ejemplo de la figura: Son las 9:30 h, el plato necesita un tiempo de cocción de 45 minutos, pero no debe estar listo hasta las 12:45.

Condición:

no debe haberse iniciado el modo de funcionamiento programado. debe haber programada una duración. El menú "Funciones tiempo" ⊖ está abierto.



1. Cambiar a "Fin ciclo cocción" con el mando giratorio.
En la pantalla se muestra la hora a la que finaliza el funcionamiento.
2. Pulsar la tecla ☰.



- 3 Retrasar el final del ciclo de cocción con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla ⊖.
5. Confirmar con la tecla ▷▷.

Se aplica la configuración. El aparato permanece en modo de espera ⊖... . En la pantalla se muestra la hora de finalización. El tiempo empieza a transcurrir cuando se inicia el funcionamiento.

Modificar la hora de finalización

La hora de finalización se puede modificar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar la tecla . Cambiar a la hora de finalización con el mando giratorio. Pulsar la tecla y corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla .

La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra la duración 00:00:00. Pulsar la tecla para apagar la señal.

Borrar la hora de finalización

La hora de finalización se puede eliminar siempre que el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar la tecla . Cambiar a la hora de finalización con el mando giratorio, pulsar la tecla y retrasar la hora de finalización con el mando giratorio hasta que se apague el indicador. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla . A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Ajustar la hora

Tras un corte en el suministro eléctrico

El aparato debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Después de un corte en el suministro eléctrico en la pantalla se visualiza "Hora".

1. Pulsar la tecla y ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla .

Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: cambiar la hora del horario de verano al de invierno.

1. Pulsar la tecla .
2. Cambiar a la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla y cambiar la hora con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla .

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el aparato está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. La indicación de la hora puede suprimirse (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Programa automático

En este capítulo se describe:

- cómo configurar un programa del programa automático
- consejos y sugerencias sobre los programas
- qué programas se pueden configurar (tablas de programas)

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Existen 16 grupos de programas con un total de 70 programas.

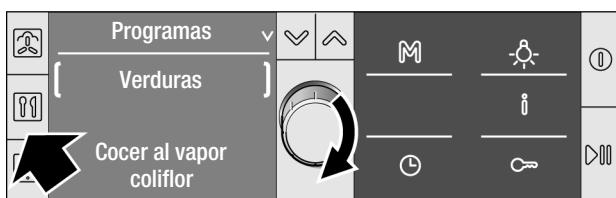
Seleccionar el programa

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas. Seleccionar el programa adecuado de las tablas de programas.

Ejemplo de la imagen: cocer al vapor 500 g de pechuga de pollo fresca.

- Grupo de programas "Ave"
- Programa "Pechuga de pollo, fresca, al vapor"

Seleccionar el grupo de programas

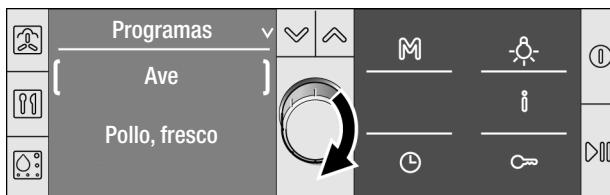


1. Pulsar la tecla .

En la pantalla aparece "Programas"; el primer grupo de programas "Verduras" está marcado.

2. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el grupo de programas deseado.

Seleccionar el programa



3. Pulsar la tecla .

El primer programa del grupo deseado está marcado.

4. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el programa deseado.

Introducir el peso



5. Pulsar la tecla .

El peso recomendado está marcado.

6. Girar el mando giratorio para programar el peso del alimento.

7. Pulsar la tecla .

El ajuste individual está marcado
"- 000●000 +".

8. Girar el mando giratorio para adaptar el resultado de la cocción:

hacia la izquierda: plato menos hecho

hacia la derecha: plato más hecho

El resultado de la cocción también se puede adaptar simultáneamente a todos los programas de modo permanente (véase el capítulo: Ajustes básicos).

9. Pulsar la tecla para iniciar el programa.

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración del programa.

Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización de algunos programas puede retrasarse. El programa se inicia más tarde y finaliza a la hora deseada (véase el capítulo: Funciones de tiempo).

Fin del programa

Suena una señal. El aparato se apaga.
Pulsar la tecla ①.



¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Una vez finalizado el proceso de cocción, la puerta del aparato se debe abrir con precaución.

Cancelar el programa

Pulsar la tecla ①.

Indicaciones sobre los programas

Recipientes

Todos los programas están configurados para cocer a un nivel determinado.

El resultado de cocción puede variar en función del tamaño y la calidad de los alimentos.

Utilizar los recipientes recomendados. Todos los platos se han probado con dichos recipientes. Si se emplean otros recipientes, el resultado de la cocción puede variar.

Cuando se utilice una bandeja con agujeros, colocar también una bandeja sin agujeros en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Cantidad/peso

Añadir los alimentos hasta que alcancen una altura máxima de 4 cm en el accesorio.

El programa automático requiere el peso de los alimentos. En caso de varias piezas, indicar siempre el peso total. El peso total debe encontrarse entre los márgenes de peso indicados.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción se muestra tras iniciar el programa. Se pueden realizar cambios durante los primeros 10 minutos, puesto que el tiempo de calentamiento depende, entre otros, de la temperatura del alimento y del agua.

Tablas de programas

En este capítulo se especifican todos los grupos de programas y sus respectivos programas. Observar las indicaciones antes de preparar los alimentos con un determinado programa.

Verduras

Condimentar las verduras una vez cocidas.

Programa	Notas	Recipientes/accesorios	Altura
Cocer coliflor al vapor / en cogollos*	cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor cogollos de brócoli*	cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor judías verdes*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor zanahorias en rodajas	rodajas de 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer colinabo en rodajas al vapor*	rodajas de 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor coles de Bruselas*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor espárragos / Espárragos blancos*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor espárragos / Espárragos verdes*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor revuelto verdura cong.	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Patatas

Condimentar las patatas una vez cocidas.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Patatas cocidas con sal*	tamaño medio, en cuartos, peso por unidad 30 - 40 g	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Patatas hervidas sin pelar*	tamaño medio, \varnothing 4 - 5 cm	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Productos de cereales

Pesar los alimentos y añadirles la proporción adecuada de agua:

Arroz	1 : 1,5
Cuscús	1 : 1
Mijo	1 : 3
Lentejas	1 : 2

Indicar el peso sin líquido.

Remover los productos de cereales después de la cocción. De este modo el agua restante se absorbe rápidamente.

Preparar risotto

Añadir al risotto una proporción de agua de 1 : 2.
Indicar como peso la cantidad total con agua. El mensaje "remover" aparece transcurridos 15 minutos.
Remover el risotto y pulsar la tecla Start.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Arroz / Arroz de grano largo	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Arroz / Arroz basmati	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Arroz / Arroz natural	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Cuscús	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Mijo	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2
Risotto	máx. 2 kg	bandeja sin agujeros	2
Lentejas	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2

Gratinado

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Gratinado, salado, ingredientes cocidos*	máx. 4 cm de alto	parrilla + molde para gratinar	2
Gratinado, dulce*	máx. 4 cm de alto	parrilla + molde para gratinar	2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Ave	No colocar las pechugas o las piezas de pollo unas encima de otras en el recipiente. La piezas de pollo se pueden adobar antes de la cocción.
-----	--

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Pollo, fresco	peso total 0,7 - 1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Piezas de pollo, fresco	peso individual 0,04 - 0,35 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pato, fresco	peso total 1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pechuga de pollo, fresca, al vapor	peso total 0,2 - 1,5 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

Carne de buey	Se recomienda utilizar roastbeef grueso.
---------------	--

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Estofado, fresco*	1 - 1,5 kg	bandeja de horno	2
Roastbeef, fresco, cocción lenta / Roastbeef, medio hecho**	peso total 1 - 2 kg	bandeja de horno	2
Roastbeef, fresco, cocción lenta / Roastbeef, inglés**	peso total 1 - 2 kg	bandeja de horno	2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

** Primero soasar bien la carne

Carne de ternera

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Asado, fresco / Asado magro*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Asado, fresco / Asado veteado*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pechuga, rellena*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Carne de cerdo

Cortar antes la corteza de tocino desde el centro hacia fuera.

El asado con corteza queda mejor con una pieza de carne procedente de la espaldilla.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Carrillada sin hueso, fresca*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Asado con corteza crujiente, fresco*	0,8 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Embutido salchichas*	-	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Carne de cordero

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Pierna, fresca / sin hueso, hecho	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pierna, fresca / sin hueso, medio hecha, cocción lenta*	1 - 2 kg	bandeja de horno	2

* Primero soasar bien la carne

Asado de carne picada

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 - 2 kg	bandeja de horno	2

Pescado

Para la preparación de pescado debe engrasarse la bandeja con agujeros.

No colocar el pescado entero, los filetes o las varitas de pescado unos encima de otros. Indicar el peso del pescado más pesado y, a ser posible, escoger piezas del mismo tamaño.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Cocer al vapor pescado fresco entero	0,3 - 2 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor filetes pescado / Filete pescado fresco	máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor filetes pescado / Pescado, ultracongelado	máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Mejillones	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Aros de calamar empanados, congel.	0,5 - 1,25 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Varitas de pescado	0,5 - 1 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2

Pastas, postres

Hornear trenzas de levadura

Fermentar la masa de levadura a 40 °C durante media hora en el horno de convección con función vapor.

Preparar compota de frutas

El programa solo es apropiado para fruta con hueso y pepitas. Pesar la fruta, añadir aprox. $\frac{1}{3}$ del peso en agua y condimentar con azúcar y especias al gusto.

Preparar arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir arroz y leche hasta que se alcance una altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

Elaborar yogur

Calentar la leche a 90 °C en la placa de cocción. A continuación, dejar que se enfríe hasta los 40 °C. En caso de leche ultrafiltrada no es necesario calentarla.

Mezclar una o dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos.

Finalmente, dejar que los tarros se enfríen en el frigorífico.

Programa	Notas	Recipientes/accesorios	Altura
Trena de levadura	0,6 - 1,8 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Bizcocho	0,8 - 2 kg	molde desarmable tubular untado Ø 26 cm + parrilla	2
Compota frutas*	-	bandeja de horno	2
Arroz con leche	-	bandeja de horno	2
Yogur en tarros	-	tarros + bandeja con agujeros	2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Pan, panecillos

Hornear pan

Los programas están indicados para unidades de pan sin molde de hornear. La masa no debería estar demasiado blanda. Antes de hornear, realizar algunos cortes en la masa de pan de aprox. 1 cm de profundidad con un cuchillo afilado.

Fermentar y hornear la masa de pan

El mensaje "Cortar pan" aparece cuando transcurren unos 20 minutos. Cortar la masa y pulsar la tecla Start.

Hornear panecillos frescos

Todos los panecillos deberían tener el mismo peso. Indicar el peso de un panecillo.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Pan mixto / Hornear*	0,6 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan mixto / Fermentar y hornear	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno / Hornear*	0,6 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno / Fermentar y hornear	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco / Hornear*	0,4 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco / Fermentar y hornear	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos / Hornear panecillos frescos*	peso individual 0,05 - 0,1 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos / Hornear panecillos congelados	peso total 0,2 - 1 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Regenerar

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
1 ración*	-	parrilla	2
2 raciones*	-	parrilla	2
Guarniciones, cocidas*	-	bandeja de horno	2
Verdura, cocida*	-	bandeja de horno	2
Pizza, horneada / Pizza base fina*	-	parrilla + bandeja de horno	3
Pizza, horneada / Pizza base gruesa*	-	parrilla + bandeja de horno	3

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Descongelar

Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones. No congelar grandes cantidades de alimentos. Los alimentos descongelados se vuelven perecederos e incluso se estropean antes que los productos frescos.

Descongelar los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en una bandeja con agujeros. Colocar la bandeja de horno siempre debajo. De este modo, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanece limpio.

Todos los programas de descongelación hacen referencia a alimentos crudos.

En caso necesario, dividir los alimentos o retirar del aparato las piezas ya descongeladas.

Una vez los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 5 - 15 minutos para compensar su temperatura.



¡Riesgo para la salud!

Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No debe entrar en contacto con otros alimentos. Se podrían transmitir los gérmenes. Despues de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con función vapor con Aire caliente a 180 °C durante 15 minutos.

Descongelar filetes de pescado

No colocar los filetes de pescado unos encima de otros.

Descongelar aves enteras

Retirar el envoltorio antes de la descongelación. Dejar reposar el ave después de descongelarla. En el caso de aves grandes (p. ej., un pavo joven), las vísceras pueden extraerse después de aprox. 30 minutos en reposo.

Descongelar carne

Con este programa se pueden descongelar piezas de asado individuales.

Solo descongelar fruta

Adaptar el resultado de la cocción de forma individual para solo descongelar fruta.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
Pescado / Pescado entero	máx. 3 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Pescado / Filete pescado	máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Ave entera	máx. 1,5 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Carne	Peso máx. 1,5 kg/ud.	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Frutas del bosque	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

Especial

Esterilizar biberones

Limpiar los biberones una vez consumidos con un cepillo adecuado. A continuación, lavarlos en el lavavajillas.

Colocar los biberones en recipientes con agujeros para que no se toquen.

Después de la esterilización, secar los biberones con un paño limpio. Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

Conservar

El programa está indicado para fruta con hueso y pepitas así como para verduras (excepto judías).

Escaldar la calabaza antes de conservarla.

El programa está configurado para tarros de 1 litro. Para tarros más grandes o más pequeños, adaptar la cocción de forma individual.

Al finalizar el programa, abrir la puerta del aparato para evitar que continúe la cocción. Dejar que los tarros se enfrien en el interior del compartimento de cocción durante unos minutos.

El programa está configurado para fruta dura. Si la fruta utilizada no es lo suficientemente dura, adaptar la cocción de forma individual.

Cocer huevos

Pinchar los huevos antes de la cocción. No colocar los huevos unos sobre otros. El tamaño M corresponde a un peso de aprox. 50 g.

Programa	Notas	Recipientes/accesorio	Altura
Esterilizar biberón*	-	bandeja con agujeros	2
Conservar	en tarros de 1 litro	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Huevos / Huevos duros*	tamaño M, máx. 1,8 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Huevos / Huevos cocidos*	tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar programas personalizados y activarlos con tan sólo pulsar una tecla.

La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Mantener pulsada la tecla M hasta que se muestre "Memoria almacenada".

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a configurar el programa y guardarlo con la tecla M . Se sobrescribe la configuración anterior.

Iniciar la memoria

La configuración guardada se puede iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla M .
2. Pulsar la tecla DIII .

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar la configuración

La configuración se puede modificar en cualquier momento. La próxima vez que se inicie la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre el símbolo .

El panel de mando está bloqueado.

Desactivar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo. Ahora se puede volver a programar.

Nota

Aunque el seguro para niños esté activado, se puede apagar el aparato pulsando la tecla  o manteniendo pulsada la tecla , programar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. No obstante, estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.

Si se desea cancelar todos los cambios realizados, se pueden restablecer los ajustes de fábrica.

El aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra "Ajustes básicos" y "Seleccionar idioma".

2. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

3. Pulsar la tecla para desplazarse a la fila de abajo.

4. Girar el mando giratorio para modificar el ajuste.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Ajuste básico	Función	Ajustes posibles
Seleccionar idioma	Modificar el idioma de la pantalla	30 idiomas
Tono de aviso de duración	Ajustar la duración del tono de aviso al finalizar el funcionamiento	Breve Medio Largo
Sonido de tecla	Activar o desactivar el sonido al pulsar las teclas	Apagado Encendido
Brillo de pantalla	Modificar el brillo de la pantalla	Día Medio Noche
Indicación reloj	Indicar la hora cuando el aparato está apagado	Apagado Encendido
Continuar tras cerrar la puerta	Se suprime la reanudación del funcionamiento tras cerrar la puerta del aparato	Apagado Automáticamente
Ajuste individual	Ajustar el resultado de la cocción en los programas, generalmente más hecho o menos hecho	7 niveles - 000●000 +
Dureza del agua	Ajustar la dureza del agua para la descalcificación	Ablandada 1-blanda 2-media 3-dura 4-muy dura
Señal de Start del vapor	Indica la finalización de la fase de calentamiento en los modos de funcionamiento con vapor	Apagado Encendido
Indicador de descripción tecla	Activar o desactivar el indicador que describe las teclas cuando se enciende el aparato	Activado Desactivado
Restablecer ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato: - se pierden todos los cambios realizados en los ajustes básicos - se borra la memoria - se realiza de nuevo la calibración automática	No restablecer Rstablecer

Desconexión automática

Si pasan varias horas sin que la configuración del aparato se modifique, se activa la desconexión automática. El mensaje "Desconexión automática" se muestra en la pantalla.

Pulsar cualquier tecla para desactivar la desconexión automática. Ahora se puede volver a programar.

Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

- los cuidados y la limpieza de su aparato
- los productos y el asistente de limpieza
- el modo de funcionamiento "Limpiar"
- el modo de funcionamiento "Descalcificar"



¡Peligro de cortocircuito!

No utilice un limpiador de alta presión ni una pistola de vapor para la limpieza de su aparato.

¡Atención!

¡Daños en la superficie! No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- limpiadores para hornos,
- limpiadores cáusticos, agresivos o con contenido de cloro,
- productos con un alto contenido de alcohol.

Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.

Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado. Los restos quemados resultan después bastante más difíciles de limpiar.

Utilizar el asistente de limpieza en caso de mucha suciedad (véase el capítulo: Asistente de limpieza).

Las sales son muy agresivas y pueden oxidar.

Eliminar los restos de salsas picantes (ketchup, mostaza) o alimentos salados del compartimento de cocción inmediatamente después de que se enfríe.

Esponja de limpieza

La esponja de limpieza suministrada es muy absorbente. Emplear la esponja de limpieza solo para limpiar el compartimento de cocción y para eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador.

Lavar bien la esponja antes de usarla por primera vez. La esponja se puede lavar en la lavadora (ropa blanca).

Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura alveolar está muy indicado para la limpieza de superficies delicadas como vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (artículo n.º 460 770, también disponible online en la tienda virtual). Elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Productos de limpieza

Exterior del aparato

Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave.

con frontal de aluminio

Limpia cristales suave. Limpiar en sentido horizontal y sin presionar la superficie con un paño para cristales suave o un paño de microfibra que no desprenda pelusas.

con frontal de acero

Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Eliminar siempre de forma inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.

En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.

Interior del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre. Utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave. ¡No utilizar estropajos de acero o abrasivos! El compartimento de cocción se puede oxidar. En caso de una fuerte acumulación de suciedad, emplear exclusivamente el gel limpiador para hornos con grill (artículo n.º 463582, disponible también en la tienda online). Observar las indicaciones del fabricante. Otros productos de limpieza para hornos pueden ocasionar daños en el aparato.
Cubierta del evaporador	La lámpara del compartimento de cocción, las juntas de la puerta, la lámpara y la cubierta del evaporador no deben entrar en contacto con el gel. Dejar actuar un máximo de 12 horas y no conectar el aparato durante ese tiempo. A continuación, enjuagar el compartimento de cocción a fondo con agua (p. ej. con un pulverizador) para eliminar los restos de gel.
Junta exterior del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre
Depósito de agua	Agua con jabón. No lavar en el lavavajillas
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño
Junta de la tapa	Secar bien después de cada uso
Rejillas	Con agua caliente con un poco de jabón o en el lavavajillas
Cristales de la puerta	Limpiacristales
Accesorios	Remojar en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o una esponja o lavar en el lavavajillas. Limpiar con agua y vinagre las zonas decoloradas por alimentos con alto contenido en almidón (p. ej. arroz).

Asistente de limpieza

El asistente de limpieza disuelve la suciedad del compartimento de cocción con ayuda del vapor. De este modo puede eliminarse con facilidad.

Este proceso dura aprox. 30 minutos.

Nota:

El funcionamiento del aparato se bloquea si se interrumpe el asistente de limpieza. Una vez realizados el primer y el segundo aclarado, ya se puede volver a utilizar el aparato; así se evita que queden restos de lavavajillas.

Preparación

Dejar que el compartimento de cocción se enfrie y extraer los accesorios. Limpiar la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.

Llenar el depósito con agua hasta la marca "máx". Aplicar una gota de lavavajillas en la cubierta del evaporador dispuesta en la base del compartimento de cocción.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla aparece "Limpiar".

2. Pulsar la tecla .

Se inicia el asistente de limpieza. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

1.^{er} aclarado

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla aparece "Vaciar cubierta y limpiar aparato".

1. Extraer las rejillas del compartimento de cocción y limpiar (véase el capítulo: Extraer las rejillas).

2. Limpiar la suciedad del compartimento de cocción y de la cubierta del evaporador que aún no se haya desprendido usando un cepillo suave y retirar los restos con la esponja.

3. En caso necesario, llenar el depósito con agua y volver a introducirlo.

4. Pulsar la tecla .

Se inicia el proceso de aclarado.

2.º aclarado

Tras breves instantes aparece "Vaciar cubierta".

- 1.** Enjuagar la esponja a fondo.
- 2.** Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
- 3.** Pulsar la tecla .

Se inicia el proceso de aclarado.

Después del 2.º aclarado, en la pantalla se muestran los mensajes **00:00**.

- 4.** Pulsar la tecla .

Eliminar los restos de agua

Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.

Cancelar el asistente de limpieza

- 1.** Mantener pulsada la tecla .

Se cancela el asistente de limpieza.

Cuando se cancela el asistente de limpieza, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de lavavajillas.

- 2.** Pulsar la tecla .

En la pantalla aparece "Vaciar cubierta y limpiar aparato".

Proceder entonces como se describe en el apartado "1.º aclarado".

Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente debe descalcificarse con regularidad. El mensaje "Descalcificar aparato" avisa de que el aparato debe descalcificarse.

El proceso de descalcificación dura aprox. 30 minutos.

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

Productos descalcificadores

Nota:

El funcionamiento del aparato se bloquea si se interrumpe el proceso de descalcificación. Una vez realizados el primer y el segundo aclarado, ya se puede volver a utilizar el aparato; así se evita que queden restos de solución descalcificadora.

Utilizar exclusivamente los líquidos descalcificadores recomendados por el Servicio de Asistencia Técnica (artículo n.º 311138, disponible también en la tienda online). Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.

1. Mezclar 300 ml de agua y 60 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora.
2. Vaciar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.

¡Atención!

La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando u otras superficies delicadas. Si se diera el caso, eliminar la solución inmediatamente con agua.

Iniciar el proceso Descalcificar

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Pulsar la tecla .
2. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Descalcificar".
3. Pulsar la tecla .

Se inicia la descalcificación. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

1.er aclarado

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y llenar depósito de agua".

1. Eliminar el producto descalcificador de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.
2. Enjuagar bien el depósito de agua, rellenarlo y volver a introducirlo.
3. Pulsar la tecla .

Se inicia el proceso de aclarado.

2.º aclarado	Tras breves instantes aparece "Vaciar cubierta". <ol style="list-style-type: none"> 1. Enjuagar la esponja a fondo. 2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja. 3. Pulsar la tecla . <p>Se inicia el proceso de aclarado.</p>
Eliminar los restos de agua	Después del 2.º aclarado, en la pantalla se muestran los mensajes  . <ol style="list-style-type: none"> 4. Pulsar la tecla . <p>Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.</p>
Cancelar el proceso Descalcificar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener pulsada la tecla . <p>Se cancela la descalcificación.</p> <p>Cuando se cancela la descalcificación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Pulsar la tecla . <p>En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y llenar depósito de agua".</p> <p>Proceder entonces como se describe en el apartado "1.er aclarado".</p>
Descalcificar solo la cubierta del evaporador	<p>El modo de funcionamiento "Descalcificar" también se puede emplear para descalcificar únicamente la cubierta del evaporador situada en el compartimento de cocción en lugar de todo el aparato.</p> <p>Diferencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar 100 ml de agua y 20 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora. 2. Llenar la cubierta del evaporador completamente con solución descalcificadora. 3. Llenar el depósito solo con agua. 4. Iniciar el modo de funcionamiento "Descalcificar" del modo descrito. <p>La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente sin necesidad de emplear el respectivo modo de funcionamiento.</p>

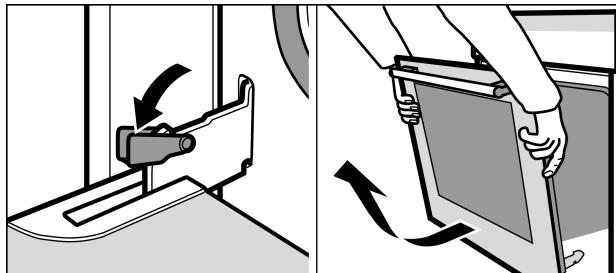
Desmontar y montar la puerta del aparato



La puerta del aparato puede desmontarse para facilitar su limpieza.

¡Peligro de lesiones!

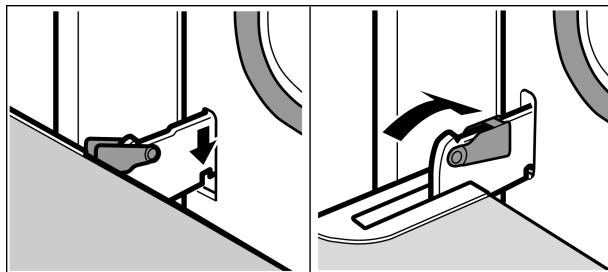
- Las bisagras de la puerta del aparato pueden replegarse con gran fuerza. Girar siempre los dos palancas hasta el tope para montar o desmontar la puerta del horno.
- Si la puerta del horno se ha desmontado sin que se hayan girado las dos palancas hasta el tope, las bisagras pueden replegarse. No introducir la mano en la bisagra. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Plegar las dos palancas de bloqueo del lado izquierdo y derecho.
3. Dejar medio cerrada la puerta del aparato. Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha. Cerrar la puerta del aparato un poco más y extraerla.

Montar la puerta del aparato

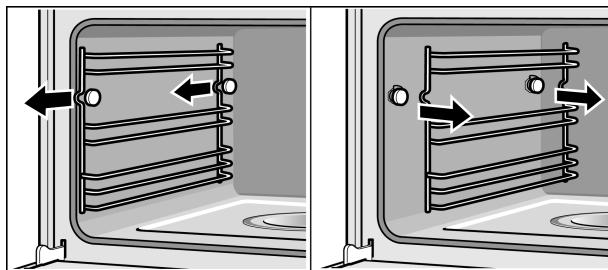
Volver a montar la puerta del aparato después de la limpieza.



1. Insertar las bisagras de la puerta rectas en los agujeros situados a izquierda y derecha del compartimento de cocción. La entalladura de las bisagras debe encajar a ambos lados.
2. Abrir la puerta del aparato por completo y plegar hacia arriba la palanca de bloqueo.
3. Cerrar la puerta del aparato.

Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.



Para ello, tirar de la rejilla hacia adelante y desengancharla.

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o un cepillo. Las rejillas también pueden lavarse en el lavavajillas.

Montar las rejillas

Enganchar la parte delantera y trasera de la rejilla y desplazarla hacia atrás hasta que encaje.

Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

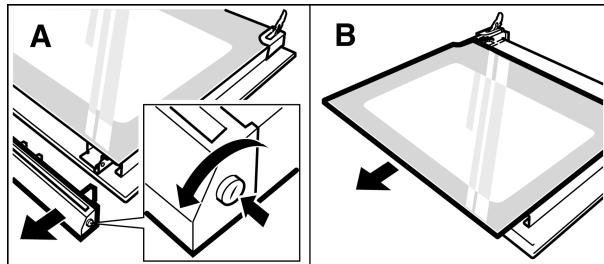
Limpiar los cristales de la puerta

El cristal interior de la puerta del aparato puede extraerse para facilitar su limpieza.

¡Atención!

El aparato solo puede volverse a utilizar si el cristal y la puerta del aparato están correctamente montados.

1. Desmontar la puerta del aparato y depositarla sobre un paño con el tirador hacia abajo.



2. Destornillar la tapa superior de la puerta del aparato. Para ello, aflojar los tornillos situados a izquierda y derecha. (figura A)
3. Extraer el cristal de la puerta. (figura B).

Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

1. Volver a introducir el cristal en la puerta. Asegurarse de que la superficie lisa quede en el exterior y la superficie estampada en el interior.
2. Colocar la tapa y atornillarla.
3. Volver a montar la puerta del aparato.

Montar los cristales de la puerta

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Las reparaciones deben ser efectuadas solo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios riesgos para el usuario.

Avería	Possible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los otros electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
El aparato no se enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
El aparato no se enciende, en la pantalla aparece "Limpiar" o "Descalcificar"	Se ha interrumpido el asistente de limpieza o el proceso Descalcificar	Aclarar el aparato dos veces (véase el capítulo: Cancelar el asistente de limpieza o Cancelar el proceso Descalcificar)
En la pantalla aparece "Hora"	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo Funciones de tiempo)

Avería	Possible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona En la pantalla se muestra una duración	El mando giratorio se ha accionado accidentalmente	Pulsar la tecla Stop
	No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato	Pulsar la tecla Start o cancelar la programación con la tecla Stop
En la pantalla aparece "Desconexión automática"	La desconexión automática está activa	Pulsar cualquier tecla
Se muestra "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que encaje
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
Se muestra "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua todavía no está vacío o el mensaje "Llenar depósito agua" no aparece cuando el depósito de agua está vacío	El depósito de agua está sucio. Los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados	Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. Si no se pueden soltar las piezas, adquirir un nuevo depósito de agua en el Servicio de Asistencia Técnica.
El depósito de agua se vacía sin motivo aparente. La cubierta del evaporador se desborda	El depósito de agua no se ha cerrado correctamente	Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente
	La junta de la tapa del depósito está sucia	Limpiar la junta
	La junta de la tapa del depósito está defectuosa	Adquirir un depósito de agua nuevo en el Servicio de Asistencia Técnica
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede enclavado
	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar el aparato. Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
En la pantalla aparece "¿Vaciar/limpiar depósito?"	El aparato no se ha utilizado durante mínimo 2 días y el depósito de agua está lleno	Vaciar el depósito de agua y limpiarlo. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados, condicionado por el vapor de agua	Efecto normal

Avería	Possible causa	Consejos/solución
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Efecto normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer el ajuste de fábrica en el aparato (véase el capítulo Ajustes básicos). A continuación, iniciar la cocción al vapor durante 20 minutos a 100 °C
Durante la cocción el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Efecto normal
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene calcificación	Iniciar el programa de descalcificación
En la pantalla se muestra un mensaje de error "E..."	Fallo técnico	Pulsar la tecla  para eliminar el mensaje de error; en caso necesario, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
En la pantalla aparece el mensaje de error "E011"	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Pulsar la tecla  para eliminar el mensaje de error. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias
El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece "Demo"	Se ha pulsado una combinación de teclas	Interrumpir el suministro eléctrico y volver a establecerlo tras 10 segundos. Antes de que transcurran 2 minutos, pulsar la tecla  durante 4 segundos

Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V/25 W resistentes a la temperatura con juntas. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

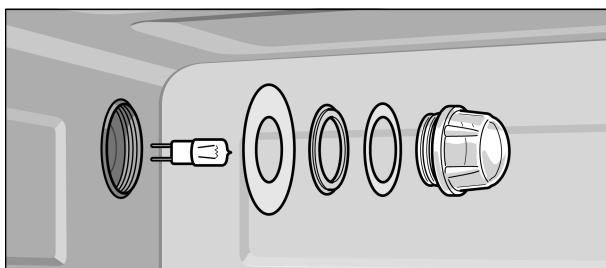


¡Peligro de quemaduras!

Antes de sustituir la lámpara del compartimento de cocción, dejar enfriar tanto la lámpara como el compartimento de cocción.

Extraer siempre la lámpara halógena del embalaje con un paño seco; de lo contrario, se reduce su vida útil.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Girar la tapa hacia la izquierda.
3. Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo.
4. Colocar las juntas nuevas y el anillo opresor en el orden correcto sobre el vidrio protector.



5. Volver a colocar el vidrio protector con las juntas.
6. Conectar el aparato a la red eléctrica y volver a ajustar la hora.

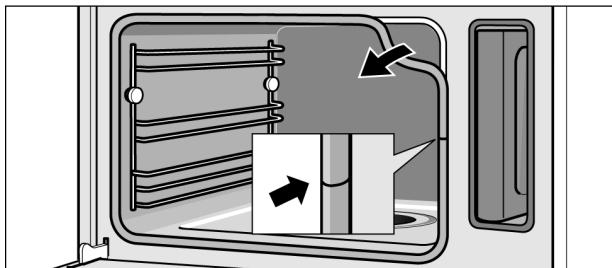
No poner en funcionamiento el aparato sin vidrio protector ni juntas.

Sustituir el vidrio protector o las juntas

Sustituir el vidrio protector o las juntas si presentan daños. Indicar al Servicio de Asistencia Técnica el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Sustituir la junta de la puerta

Sustituir la junta de la puerta en caso de estar deteriorada por la parte exterior del compartimento de cocción. Las juntas de recambio para el aparato se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.



1. Abrir la puerta del aparato.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. Insertar la junta nueva por un punto concreto y ajustarla por todo el perímetro. El tope de la junta debe quedar en la parte lateral.
4. Comprobar que la junta esté correctamente fijada, especialmente por las esquinas.

Servicio de asistencia técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica se indican la dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar siempre el número del producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato al Servicio de Asistencia Técnica. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la parte inferior izquierda de la puerta abierta del aparato. A fin de evitar molestias innecesarias en caso de avería, le recomendamos anotar ahora los datos de su aparato en el siguiente apartado.

N.º E: FD

Servicio de Asistencia
Técnica ☎

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía, así como sobre el modo adecuado de desechar el aparato.

Ahorrar energía

Hornear

Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el proceso de cocción.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El horno de convección con función vapor todavía permanece el caliente y, de este modo, se reduce el tiempo de cocción necesario para el segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares juntos.

En caso de tiempos de cocción prolongados se recomienda apagar el horno de convección con función vapor 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para finalizar la cocción.

Con el modo de funcionamiento "Cocción al vapor" se puede cocinar simultáneamente en varios niveles. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, introducir primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más largo.

Cocción al vapor

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Tablas y sugerencias

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno de convección con función vapor. Se describe además el modo de funcionamiento, los accesorios y el tiempo de cocción más adecuados. Los valores son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío, salvo que se indique de forma específica.

Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre la bandeja de horno debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Recipientes

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los recipientes de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.

Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño María con film (p. ej., al derretir chocolate).

Cocción al vapor

La cocción al vapor es una técnica de cocción que conserva de forma singular las propiedades de los alimentos. El vapor envuelve la comida y evita de este modo que los alimentos pierdan sus sustancias nutritivas. La cocción se lleva a cabo sin sobrepresión. Los alimentos conservan sus propiedades de forma, color y aroma.

Tiempo de cocción y cantidad

El tiempo para la cocción al vapor depende del tamaño de los alimentos y no de la cantidad total.

El aparato es apto para cocer al vapor un máximo de 2 kg de alimentos.

Tener en cuenta los tamaños que se indican en las tablas. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más grandes. La calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por este motivo, los valores indicados deben tomarse como valores orientativos.

Distribuir uniformemente los alimentos

Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en los respectivos recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular.

Alimentos sensibles a la presión

No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en la bandeja de cocción. Utilizar mejor dos bandejas.

Cocinar un menú

Al vapor se puede cocinar a la vez varios menús completos sin que se transfieran los sabores. Introducir en primer lugar los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo y, el resto, en el momento adecuado. De este modo, todos los alimentos terminan de hacerse al mismo tiempo.

Cuando se prepara un menú completo se necesita un tiempo de cocción total más largo por el hecho de que cada vez que se abre la puerta del aparato se pierde un poco de vapor que debe volverse a calentar.

Aire caliente

El modo de funcionamiento "Aire caliente" es ideal para preparar repostería dulce y salada, estofados y pasteles variados.

Funcionamiento combinado

El modo "Funcionamiento combinado" (aire caliente y vapor) está especialmente indicado para preparar asados, pollo y productos de panadería como pastas y pan.

Los asados y el pollo quedan sabrosamente crujientes por fuera y jugosos por dentro. Además la carne pierde menos peso.

Los productos de panadería, como pastas y pan, adquieren una superficie especialmente brillante y no se resecan.

Verduras

Colocar las verduras en la bandeja con agujeros e introducirlas a la altura 3. Colocar la bandeja de horno debajo en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Coliflor	entera	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 40
Coliflor	en ramalettes	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Brécol	en ramalettes	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 14
Verdura rellena (calabacines, berenjenas, pimientos)	no precocinar las verduras	bandeja de horno en altura 2	Funcionamiento combinado	160 - 180	15 - 30
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + parrilla en altura 2	Cocción al vapor	100	50 - 70
Judías verdes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Zanahorias	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	4 - 6

* Precalentar el aparato

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Acelgas*	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Espárragos, verdes*	enteros	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteros	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Romanesco	en ramalettes	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Col de Bruselas	en ramalettes	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 12

* Precalentar el aparato

Guarniciones y legumbres

Añadir agua o líquido en la proporción indicada.
Ejemplo: 1 : 1,5 = añadir 150 ml de líquido por cada 100 g de arroz.

La bandeja sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

Alimentos	Proporción/indicaciones	Accesorio/nivel	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas hervidas sin pelar	tamaño mediano	con agujeros (altura 3) + bandeja de horno (altura 1)	Cocción al vapor	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal	en cuartos	con agujeros (altura 3) + bandeja de horno (altura 1)	Cocción al vapor	100	20 - 25
Gratinado de patatas	-	bandeja de horno (altura 2)	Aire caliente	170 - 180	35 - 45
Arroz natural	1 : 1,5	sin agujeros	Cocción al vapor	100	30 - 40
Arroz de grano largo*	1 : 1,5	sin agujeros	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz basmati	1 : 1,5	sin agujeros	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz vaporizado	1 : 1,5	sin agujeros	Cocción al vapor	100	15 - 20
Lentejas	1 : 2	sin agujeros	Cocción al vapor	100	30 - 45
Judías blancas, pasadas por agua	1 : 2	sin agujeros	Cocción al vapor	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	sin agujeros	Cocción al vapor	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1 : 2,5	sin agujeros	Cocción al vapor	100	15 - 20
Mijo, entero	1 : 2,5	sin agujeros	Cocción al vapor	100	25 - 35

Alimentos	Proporción/indicaciones	Accesorio/nivel	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Trigo, entero	1 : 1	sin agujeros	Cocción al vapor	100	60 - 70
Albóndigas	-	con agujeros (altura 3) + bandeja de horno (altura 1)	Cocción al vapor	95	20 - 25

Carne, aves, pescado

Colocar la parrilla y la bandeja de horno juntas en una altura.

El asado listo puede dejarse reposar durante 10 minutos en el horno de convección con función vapor apagado y cerrado. De esta manera la carne quedará más jugosa.

La carne queda especialmente jugosa por dentro y crujiente por fuera con el modo "Funcionamiento combinado".

Aves

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 190	50 - 60
Pollo, en dos mitades	0,4 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 190	35 - 45
Pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	15 - 25

* Soasar previamente

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Piezas de pollo	0,12 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 35
Pato, entero	2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170	60 - 80
					Aire caliente	210 15 - 20
Pechuga de pato*	0,35 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	10 - 15
Carne enrollada de pavo	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	70 - 90
Pechuga de pavo	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	60 - 80

* Soasar previamente

Carne de buey

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de buey*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	140 - 150	100 - 140
Filete de buey, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	170 - 180	20 - 28

* Soasar previamente

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Modo de funciona- miento	Tempe- ratura °C	Tiempo de cocción en minutos
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	40 - 55
Roastbeef grueso, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	45 - 60

* Soasar previamente

Carne de ternera

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Modo de funciona- miento	Tempe- ratura °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado de ternera	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionami ento combinado	160 - 180	50 - 70
Espalda de ternera*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionami ento combinado	160 - 180	15 - 25
Pecho de ternera relleno	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionami ento combinado	140 - 160	75 - 120

* Soasar previamente

Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado sin tocineta (p.ej. pescuezo)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	70 - 80
Asado con tocineta (crujiente)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	20 - 25
				Funcionamiento combinado	140 - 160	40 - 50
				Aire caliente	210 - 220	20
Lomo de cerdo*	0,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	20 - 30
Solomillo en pasta de hojaldre	1 kg	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	40 - 60
Lacón con hueso	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	120 - 140	60 - 70
Costillas de cerdo ahumado* en lonchas		bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	15 - 20
Carne enrollada	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	70 - 80

* Soasar

Otros

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado de carne picada	de 0,5 kg de carne picada	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	140 - 150	45 - 60
Espalda de corzo con hueso*	0,6 - 0,8 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	15 - 30
Pierna de cordero sin hueso	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	60 - 80
Espalda de cordero con hueso*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	15 - 25
Piezas de conejo	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	40 - 60
Salchichas de Viena	-	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 85	12 - 18
Salchichas blancas		con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 85	15 - 20

* Soasar

Pescado

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Dorada, entera	0,3 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	15 - 25
Filete de dorada	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de pescado recipiente para baño María de 1,5 l		parrilla	2	Cocción al vapor	70 - 80	40 - 80
Trucha, entera	0,2 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	12 - 15
Filete de bacalao	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmón	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	8 - 10
Mejillones	1,5 kg	bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	10 - 15
Gallineta nórdica	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20
Rollitos de lenguado, rellenos	-	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20

Sugerencias para asar

Utilizar el set de asado.	Con el set de asado se obtiene un asado óptimo y el compartimento de cocción apenas se ensucia. El set de asado se puede adquirir como accesorio en comercios especializados (véase el capítulo: Compartimento de cocción y accesorios).
¿Cuándo está listo el asado?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si se nota consistente, el asado está listo. Si la carne cede, todavía le falta un poco de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura de inserción y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa está quemada.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa está aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande o añadir menos líquido.

Cocción lenta de carne

La cocción lenta es el método ideal para las piezas de carne tiernas que deben quedar poco hechas o en su punto. La carne queda jugosa y con una textura suave.

Introducir la bandeja de horno en el horno de convección con función vapor y precalentarlo con el modo de funcionamiento "Cocción lenta".

Soasar bien la carne por todos los lados en la placa de cocción.

Introducirla en el horno de convección con función vapor precalentado y continuar con la cocción lenta.

Una vez finalizada la cocción, servir en platos precalentados y una salsa caliente.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pierna de cordero sin hueso	1 - 1,5 kg	bandeja de horno	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	bandeja de horno	2	80	150 - 180
Lomo de cerdo	–	bandeja de horno	2	80 - 90	50 - 70
Medallones de cerdo	–	bandeja de horno	2	80	60 - 80
Bistecs de buey	aprox. 3 cm de grosor	bandeja de horno	2	80	40 - 60
Pechuga de pato	–	bandeja de horno	2	80	35 - 55

Gratinados, guarnición para sopas...

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Lasaña	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	35 - 45
Souflé	moldes pequeños + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	15 - 25
Dados de flan	sin agujeros	2	Cocción al vapor	90	15 - 20
Albóndigas de sémola	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	90 - 95	7 - 10

Postres, compota

Compota

Pesar la fruta, añadir sobre 1/3 del peso en agua y condimentar con azúcar al gusto.

Arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir arroz y leche hasta que se alcance una altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

Yogur

Hervir la leche a 90 °C en la placa de cocción. A continuación, dejar que se enfríe hasta los 40 °C. En caso de leche ultrafiltrada no es necesario calentarla.

Mezclar una o dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos.

Finalmente, dejar que los tarros se enfríen en el frigorífico.

Alimentos	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Bolas de levadura	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 25
Crema de caramelos	moldes pequeños + parrilla	Cocción al vapor	90 - 95	15 - 20
Gratinado dulce (p. ej., gratinado de sémola)	molde para gratinar + parrilla	Funcionamiento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz con leche*	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Yogur*	tarros individuales + parrilla	Cocción al vapor	40	300 - 360
Compota de manzana	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de pera	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15

* También se puede utilizar el programa adecuado (véase el capítulo: Programa automático).

Alimentos	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Compota de cereza	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ciruela	bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20

* También se puede utilizar el programa adecuado (véase el capítulo: Programa automático).

Pasteles y repostería

Se recomienda utilizar moldes oscuros de metal.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y la consistencia de la masa. Por este motivo, en las tablas se indican márgenes de temperatura.

Programar la primera vez la temperatura más baja. De este modo se consigue un dorado más homogéneo. En caso necesario, utilizar la vez siguiente una temperatura más alta.

No sobrecargar la parrilla o la bandeja de horno.

Pasteles en molde

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Bizcocho	molde de corona/rectangular	2	Aire caliente	150 - 160	60 - 70
Bases de tarta de masa batida	tartera	2	Aire caliente	150 - 160	30 - 45
Pastel de fruta fino, masa batida	molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	45 - 55
Base de bizcocho (2 huevos)	tartera	2	Aire caliente	180 - 190	12 - 16
Tarta de bizcocho (6 huevos)	molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	25 - 35

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Base de pastaflora con borde	molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	40 - 50
Quiche suizo	molde desarmable	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Pastel de molde concéntrico	molde concéntrico	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel salado (p. ej., quiche)	molde para quiche	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Tarta de manzana	molde para tartas	2	Aire caliente	170 - 190	35 - 50

Pasteles en bandeja

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Pastel de levadura con revestimiento seco	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel de levadura con revestimiento jugoso (fruta)	bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	35 - 45
Brazo de gitano	bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	10 - 15
Trenza de levadura (500 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	25 - 35
Pastel de hojaldre, dulce	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	40 - 60
Pastel de cebolla	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	30 - 40

Pan, panecillos

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Pan blanco (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 210	15 - 20
			Aire caliente	160 - 170	20 - 25
Pan de masa fermentada (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	15 - 25
			Aire caliente	150 - 160	40 - 60
Pan mixto (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	15 - 20
			Aire caliente	160 - 170	25 - 40
Pan integral (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	20 - 30
			Aire caliente	140 - 150	40 - 60
Pan de centeno (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	20 - 30
			Aire caliente	150 - 160	50 - 60
Panecillos (crudos 70 g/ud.)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	190 - 200	25 - 30
Panecillos de levadura, dulces (crudos 70 g/ud.)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	20 - 30

Pastas pequeñas

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Merengue	bandeja de horno	2	Aire caliente	80 - 90	120 - 180
Almendrados	bandeja de horno	2	Aire caliente	140 - 160	15 - 25
Pastel de hojaldre	bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 190	10 - 20
Magdalenas	bandeja-molde de magdalenas	2	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Ensaimadas	bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 190	27 - 35
Galletas	bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	12 - 17
Pastas de masa levadura	bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	15 - 20

Sugerencias para hornear

Me gustaría seguir mi propia receta.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Cómo saber si el bizcocho está bien hecho por dentro.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. Si la masa no se pega en el palillo, el pastel está listo.
El pastel se desinfla.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 °C. Tener en cuenta el tiempo de batido que se indica en la receta.
El pastel ha subido por el centro, pero no por el borde.	No untar con mantequilla el borde del molde desarmable. Una vez horneado, extraer el pastel cuidadosamente con un cuchillo.
El pastel está muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde al lado de la placa posterior, sino en el centro del accesorio.

El pastel está demasiado seco.	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter zumo de frutas o licor por encima. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de horneado o seleccionar el tipo de calentamiento "Funcionamiento combinado".
El pan o el pastel tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (humedecido, poco esponjoso)	Utilizar menos líquido la próxima vez. Hornear a una temperatura más baja durante un poco más tiempo. En pasteles con revestimiento jugoso, hornear previamente la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta el tiempo de horneado que se indica en la receta.
El pastel o las pastas se han dorado de forma irregular.	Utilizar la próxima vez una temperatura más baja.

Regenerar alimentos

La regeneración permite recalentar platos de manera uniforme. Los platos conservan su sabor y tienen aspecto de frescos. También se pueden regenerar los productos de panadería del día anterior.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Alimentos servidos en plato	parrilla	2	Regenerar	120	12 - 18
Verduras	bandeja de horno	3	Regenerar	100	12 - 15
Pasta, patatas, arroz	bandeja de horno	3	Regenerar	100	5 - 10
Panecillos*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguette*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	5 - 10
Pan*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	parrilla + bandeja de horno	3	Regenerar	170 - 180	12 - 15

* Precalentar durante 5 minutos

Descongelar

Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones. No congelar grandes cantidades de alimentos. Los alimentos descongelados se vuelven perecederos e incluso se estropean antes que los productos frescos.

Descongelar los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en una bandeja con agujeros. Colocar la bandeja de horno siempre debajo. De este modo, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanece limpio.

Utilizar el modo de funcionamiento "Descongelar".

En caso necesario, dividir los alimentos o retirar del aparato las piezas ya descongeladas.

Una vez los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 5 - 15 minutos para compensar su temperatura.



¡Riesgos para la salud!

Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No debe entrar en contacto con otros alimentos. Se podrían transmitir los gérmenes. Despues de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con función vapor con "Aire caliente" a 180 °C durante 15 minutos.

Descongelar carne

Descongelar los trozos de carne para empanar lo suficiente como para que las especias y el pan rallado queden adheridos.

Descongelar aves

Retirar el envoltorio antes de la descongelación. Eliminar siempre el líquido resultante de la descongelación.

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo	1 kg	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	60 - 70
Muslos de pollo	0,4 kg	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	30 - 35
Verduras congeladas en bloque (p. ej., espinacas)	0,4 kg	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	20 - 30
Fruta del bosque	0,3 kg	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de pescado	0,4 kg	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasch		con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	40 - 50
Asado de buey		con agujeros + bandeja de horno	3 1	45 - 50	70 - 80

Fermentar la masa

Con el modo de funcionamiento "Fermentar" la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

La parrilla puede situarse a cualquier altura o colocarse con precaución en la base del compartimento de cocción.

Atención: ¡No rascar la base del compartimento de cocción!

Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla.
No cubrir la masa.

Alimentos	Cantidad	Recipientes	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura	1 kg	cuenco + parrilla	40	20 - 30
Masa madre	1 kg	cuenco + parrilla	40	20 - 30

Exprimir

Colocar las bayas antes de exprimirlas en un cuenco y azucararlas. Dejar que reposen durante al menos una hora para que rezumen.

Colocar las bayas en la bandeja con agujeros e introducirlas a la altura 3. Introducir la bandeja sin agujeros a la altura 1 para recoger el zumo.

Finalmente, colocar las bayas en un paño y licuar el zumo restante.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Frambuesas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	30 - 45
Grosellas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	40 - 50

Confitar

Confitar alimentos frescos en la medida de lo posible. Los alimentos conservados durante un tiempo prolongado pierden vitaminas y fermentan.

Utilizar sólo fruta y verdura en perfecto estado.

Comprobar los tarros de conservas, las arandelas de goma, los cierres y los muelles.

Limpiar las arandelas de goma y los tarros minuciosamente con agua caliente. Para limpiar los tarros se recomienda también el programa "Esterilizar biberón".

Colocar los tarros en la bandeja con agujeros. No deben tocarse.

Abrir la puerta del compartimento cuando el tiempo de cocción indicado haya finalizado.

Retirar los tarros de conserva del aparato cuando estén totalmente fríos.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Verduras	tarros de conserva de 1 litro	2	Cocción al vapor	100	30 - 120
Fruta con hueso	tarros de conserva de 1 litro	2	Cocción al vapor	100	25 - 30
Fruta con pepitas	tarros de conserva de 1 litro	2	Cocción al vapor	100	25 - 30

Productos ultracongelados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

Los tiempos de cocción indicados son válidos para la preparación de los alimentos con el compartimento de cocción frío.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Patatas fritas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	170 - 190	25-35
Croquetas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Tortitas de patata	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	25 - 30
Pastas, frescas, congel.*	bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	5 - 10
Lasaña, ultracongelada	bandeja de horno + parrilla	2	Funcionamiento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza, base fina	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 23
Pizza, base gruesa	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	12 - 17
Baguette de mantequilla con hierbas aromáticas, congelada	bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 20
Panecillos, baguette, ultracongelados	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22

* Añadir un poco de agua

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Brezels, ultracongelados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 25
Panecillos/baguettes preparados, prehorneados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	150 - 170	12 - 15
Pastel de hojaldre, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	45 - 60
Varitas de pescado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	195 - 205	20 - 24
Trucha	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de abadejo	bandeja de horno + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmón	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Aros de calamar	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	190 - 210	25 - 30
Brócoli	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Coliflor	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 8
Judías	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Guisantes	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6

* Añadir un poco de agua

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Zanahorias	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	3 - 5
Revuelto de verduras	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 10

* Añadir un poco de agua

Platos testados

Según DIN 44547 y EN 60350.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el compartimento de cocción frío.

Alimentos	Molde/bandeja	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Churros y buñuelos	bandeja de horno	2	Aire caliente	160 - 170	17 - 20
Pastelitos	bandeja de horno	2	Aire caliente	160 - 170	25 - 33
Bizcocho de agua	molde desarmable 26 cm	2	Aire caliente	150 - 160	35 - 40
Pastel plano de levadura	bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	36 - 44
Pastel de manzana recubierto	molde desarmable 20 cm	2	Aire caliente	160 - 170	60 - 70

Noticias

